

Prosciutto crudo to najbardziej znany produkt gastronomiczny we Włoszech. Nazwa prosciutto odnosi się do tylnej świńskiej nogi i wyłącznie z tej części robionych szynek. Oczywiście istnieją też wędliny gorszej jakości, które są błędnie w ten sposób nazywane. Produkowane są z innych części, jak np. spalla cotta z przedniej nogi i łopatki wieprzowej.

Tak jak wiele produktów włoskich prosciutto crudo posiada certyfikat DOP (Denominazione di Origine Protetta, czyli Chroniona Nazwa Pochodzenia, ChNP). To unijne oznaczenie gwarantuje pewność autentyczności produktu, a co się z tym wiąże – tego, co najważniejsze dla konsumentów, czyli jakości i smaku. Najbardziej znane, ale niejedyne prosciutto – to Prosciutto di Parma DOP i od niego właśnie zaczniemy.

KRÓLEWSKA SZYNKA PARMENSKA

Prosciutto di Parma DOP może być produkowane tylko w rejonie Parmy i wyłącznie z włoskich wieprzowych nóg. Najwięcej jego producentów jest na wschodzie prowincji Parma, zwłaszcza w okolicach Langhirano. W 2019 r. 140 producentów zrzeszonych w konsorcjum wytworzyło ok. 8,9 mln sztuk Prosciutto di Parma. Każda szynka powstaje z udźca wieprzowego o wadze 13-15 kg. Minimalny czas dojrzewania wynosi od 12 miesięcy do trzech lat. Prosciutto di Parma nie zawiera konserwantów. Jedynymi składnikami dozwolonymi w produkcji są wieprzowina i sól. Szynka jest niskokaloryczna, ma mało tłuszczu (100 g szynki bez tłuszczu to 176 kcal), dużo witamin i łatwego do przyswojenia białka. Z tego względu jest polecana dla dzieci, sportowców i osób starszych.

Jak poznać tę oryginalną? Jeżeli mamy całą nogę, to powinna widnieć na niej charakterystyczna korona z pięcioma gwiazdkami i napisem „PARMA”. Plastrowana natomiast będzie mieć na opakowaniu koronę i pomarańczowo-żółte oznaczenie DOP. Ta kultowa włoska szynka doczekała się też swojego muzeum – Museo del Prosciutto di Parma.

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Prosciutto di Parma jest oczywiście najbardziej znana, ale nie można zapomnieć o Prosciutto di San Daniele i Toscano. Te szynki są coraz łatwiej dostępne w polskich sklepach. Co możemy o nich powiedzieć? Do

produkcji Prosciutto di San Daniele według wytycznych Consorzio del Prosciutto di San Daniele można używać wyłącznie świń rasy Large White, Landrace i Durco Italiana. Zwierzęta muszą być urodzone i wychodowane we Włoszech. Rocznie 31 producentów produkuje ok. 2,8 mln sztuk szynek. San Danielle dojrzewa 13 miesięcy, a do jej produkcji używa się wyłącznie soli morskiej. Pod koniec 1996 r. szynka uzyskała oznaczenie DOP. Oryginalną nogę rozpoznamy po wytłoczonym logo SD, którego mogą używać wyłącznie producenci szynek produkowanych na obszarze miasta San Daniele o powierzchni 34 km kw., niedaleko miasta Udine i granicy ze Słowenią.

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Od 1990 r., kiedy to powstało Consorzio Prosciutto Toscano, zrzeszające 23 producentów, Prosciutto Toscano podlega również surowym przepisom dotyczącym m.in.

Ta kultowa włoska szynka doczekała się też swojego muzeum – Museo del Prosciutto di Parma

sposobu chowu i karmienia świń, temperatury, w jakiej dojrzewają szynki, zawartości tłuszczu etc. Trzoda przeznaczona do produkcji Prosciutto Toscano musi pochodzić wyłącznie z kilku regionów Włoch: Lombardii, Emilii Romanii, Marche, Umbrii, Lacjum i Toskanii.

Pozwala to na kontrolowanie jakości i wysokie standardy produktu. Rocznie w Toskanii produkowanych jest 390 tys. sztuk prosciutto. Każda szynka dojrzewa co najmniej 11 miesięcy. Charakterystyczny intensywny smak zawdzięcza nie tylko soli, ale także zastosowaniu typowych świeżych tokańskich ziół, takich jak czosnek, rozmaryn, jałowiec i mirt. Oprócz soli i naturalnych przypraw nie jest dozwolone stosowanie jakichkolwiek dodatków lub konserwantów. Dlatego właśnie Prosciutto Toscano DOP to w stu procentach naturalna szynka.

Delikatny aromat, szkarłatna czerwień plastrów oraz intensywny smak, jaki zyskuje dzięki soli i tokańskim ziołom – to jej cechy charakterystyczne. Włosi przyrównują ją do ikon tokańskiej tradycji jedzenia i wina.

SZYNKA SZYNCE NIERÓWNA

Może się wydawać, że wszystkie włoskie szynki dojrzewające są takie same. Nic bardziej mylnego. Przykładowo, jeżeli pokusimy się o porównanie Prosciutto di Parma i San Daniele, to w przypadku tej drugiej w produkcji całej nogi zachowywane są racice. Różnice w smaku mogą natomiast być bardzo subtelne. Najbardziej znana ze swojego aromatu jest Prosciutto di Parma, która smak zawdzięcza procesowi dojrzewania, dwa razy dłuższemu niż innych szynek. I owszem – technika produkcji jest bardzo zbliżona, zmienia się jedynie ilość soli lub innych przypraw, ale największa różnica od strony smaku wynika z charakterystycznego mikroklimatu, w którym dojrzewają szynki. Na całym świecie inne kraje próbują produkować (ale ja mówię imitować) włoskie szynki, jednak to jest niewykonalne. Dlaczego? Jednej rzeczy nie da się podrobić – klimatu, który gra zasadniczą rolę w uzyskaniu końcowego produktu. We Włoszech

znajdziemy jeszcze więcej szynek, bo każdy region ma swój rodzaj szynki dojrzewającej, a prawie 90 proc. produkcji jest używane lokalnie. Odwiedzając Włochy, koniecznie spróbujcie miejscowych przysmaków, jak chociażby Prosciutto di Sauris z Friuli-Wenecji Julijskiej czy Prosciutto di Mora Romagnola (produkowane z rasy świń Mora Romagnola) z prowincji Forlì.

Zapytacie, jak gotować prosciutto? Odpowiadam: najlepiej wcale! Włoska szynka dojrzewająca to kulinarne dzieło sztuki, które zbyt długa obróbka termiczna może po prostu zepsuć. Najlepszym sposobem na zaprezentowanie złożonego smaku oraz konsystencji jest pokrojenie jej na cienkie plasterki i podawanie z dodatkami, takimi jak kawałki Parmigiano Reggiano, świeże figi czy dojrzały melon. Możliwość jest bez liku. 🍷



MARCO GHIA
Mediolańczyk, kucharz, prowadzi warsztaty z gotowania i eventy w Akademii Kulinarnej Whirlpool, uczestnik programu „Gotowi, do gotowania, start!”, częsty gość programu „Pytanie na śniadanie”